





積載イメージ CAC-C400 + アルミパイプセット CAC-TP1 (オプション) ×2



使用時 CAC-C400 + アルミパイプセット CAC-TP1 (オプション) ×2





アルミパイプセット (2本) CAC-TP1

パイプホルダーに差し込み、 荷崩れを防ぎます φ48.6、L=1000mm×2本入り 質量:約1.2kg/本



ウレタンキャスターセット CAC-PQ125U

φ125、ウレタン製 ブレーキ付き×2個 ブレーキなし×2個入り

ピカ コーポレイション













: TEL. 050-3117-8697 東京支店/仮設グループ、神奈川営業所、埼玉営業所、新潟営業所 : TEL. 050-3117-8698

大阪支店/特販グループ、名古屋支店

: TEL. 050-3117-8699 : TEL. 050-3117-8700

福岡支店、広島営業所、高松営業所、岡山SSO

FAX: 1 0800-500-8451 全国共通





CONTENTS

04 I♡カップ麺 3

08 無言 ~堺打刃物鍛冶職人 中川 悟志~























そんな際に、コンビニなどで 手軽に購入できる「カップ麺」は、 職人さんにとってお昼の頼れる存在。 今回は夏を目の前に、いま食べたい オススメのカップ麺をどどーんと紹介!

たいカップ麺がズラリ!ともがった。

<u>nengshin</u>

「辛ラーメン」を筆頭に刺激的な辛さが魅力の即席麺を次々にリリースする韓国発の食品メーカー。本場の辛さが人気の「辛ラーメン」シリーズのほか、うどんのような食べ応えが人気の「ノグリ」シリーズ、韓国風ジャージャン麺「チャパゲティ」など人気商品は多数!



UMAI!!





辛ラーダシ 激辛 カップ 236円(税別)

辛さは「辛ラーメン」の2倍と、激辛好きにはたまらない逸品。オリジナルスパイスや野菜など素材の旨みと深いコクが刺激的な辛さと調和し、やみつきになる味わい。



ノグリラージシ カップ 236円(税別)

麺はコシのある太麺で、もちもちとした 食感とうどんのような食べ応えが特長。 スープは唐辛子と貝、いか、えび、かつ おなどで出汁をとった海鮮スープで、そ の味わいは辛いながらもさっぱり!



ユッケジャシラージシ カップ オージを価格

1982年の発売以来約40年間にわたり、韓国で人気のロングセラー商品。唐辛子の辛さがきいた韓国伝統のユッケジャンを再現した味で、麺とスープの相性は抜群。なめらかな口当たりとしなやかなコシを併せ持つ細麺も秀逸。



辛ラーベシ キムチ カップ 236円(税別)

キムチは農心独自の冷凍乾燥製法により、しゃきしゃきした白菜キムチそのものの歯応えと味わいを実現。「辛ラーメン」の旨みはそのままに日本人向けに辛みと酸味を抑えた、マイルドな味わいが特長。

辛ラーダン焼きてば テーズ カップ オーラン 価格

「辛ラーメン焼きそば」シリーズ第されたのがコチラ。 原として発売されたのがコチラ。 原本チーズが加わきな味わいに濃厚なチーズがみつきアップ!辛さも抑えぬ苦楽しいる味わいによりないます。





キラーダン焼きるば カップ

くせになる旨辛な味わいはそのままに、ついに「辛ラーメン」に焼きそばタイプが登場。麺は焼きそばに合うよう、 細いながらも、もちもちっとした麺を使用。



年44年サバル麺のション お一多と価格

韓国ドラマにも度々登場する商品がついに日本でも発売。昔ながらのインスタント麺らしい細麺と、程よいキムチの酸味が感じられる、さっぱりとしたピリ辛スープが人気の秘密。キムチチゲの味を手軽に楽しめる。

WHAT?!

NISSIN



「カップヌードル」「日清焼そば U.F.O.」「日清のどん兵衞」「日清 ラ王」など代表作を挙げれば枚挙 にいとまがない、もはや説明不要 の即席麺業界のパイオニア。近年 では、33種類の栄養素とおいしさ の完全なバランスを追求した「完 全メシ」でも注目を集めている。 昼食を食べる食事処がない…、 ゆっくりと食べている時間がない…、 現場で働く職人さんにはとっては よくある話。

この夏、食べこの夏、食べこの夏、食べ

日清カレーダシピーフ 268円(税別)



お湯さえあればどこで も楽しめるカレーメシ。 コリアンダー、カルダモ ンなどのスパイスにタ マネギの甘みが特徴 的なビーフカレー。メン よりメシ派の人はぜひ!

日清焼そばUFの。爆盛バーレル 308円(税別)

「日清焼そばU.F.O.」 から爆盛サイズが登場!その重量はなんと麺2玉(180g)と「U.F.O.」 史上最重量。コクとうまみと香りを閉じ込めた"ぶっ濃いソース"を心ゆくまで



楽しめる。紅しょうが味と豚ニンニク味の「焼そば専用カリカリあげ玉」の食感も絶妙。



完全メシロ清焼そばUFの。 濃い濃いラー油マロ付き醤油まぜそば 398円(税別)

もっちり食感のノンフライ麺と、醤油をベースにお酢の酸味とメンマのうまみをきかせた濃厚なタレが特徴。マヨネーズにラー油のピリッとした辛味を加えた「辛口濃い濃いラー油マヨ』をかけて仕上げる、こってりとしたクセになる味わいがやみつきに!



カップスードル レッドシーラードヌードル 236円(税別) ※2024年7月1日(月)発売

今年で誕生40周年を迎える「カップヌードル シーフードヌードル」。夏の定番として大好評の「レッドシーフードヌードル」が今年も登場・ポークと魚介のうまみをきかせたシーフードスープに唐辛子と粗びき黒胡椒をアクセントに加えた"辛うま"スープは絶品!



カップヌードル ねぎ塩カルビビッグ 27(円(税別)

豚の旨みを凝縮した味わい深いスープに、ネギ塩だれの風味とペッパーのパンチをきかせた"コク旨ネギ塩スープ"は、つるみのあるしなやかな麺が絶妙にマッチ。別添の炭火焼豚カルビとかぼすの風味をきかせた「特製黄金オイル」も秀逸。



日清デカラま、豚キムチ 162円(税別)

ポークベースのスープと「辛旨キムチオイル」がうまさの決め手!スープによく絡むよう、噛み応えを追求した中太ちぢれ麺を使用。90gの大盛り麺は食べ応え抜群!

日清ラ王 背脂醤油 285円(税別)

"まるで、生めん。"のような食べ応えのある ノンフライストレート麺が特徴。旨みが強い 「超特選再仕込み醤油」を使用した醤油 スープは、背脂の量を増やし、ポークエキ スの旨みを加えたことで濃厚さがアップ!





_{田早} 5月15日(水)

辛だるま 辛旨玉子とじ麺

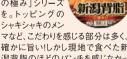


9 目 んぷこみり たくなる一品。旨 辛のスープは飲み干したくなるほど、クセになる味 わい。麺、スープ、具材と3拍子 揃った、ハイレベルな一杯に本日 も大満足。セブンイレブン限定。

5日(水) マルちゃん 5月14日(火)

満足の極み 新潟背脂

先日の山形鳥中華の味が尾を引き、本日も「満足の極み」シリーズを。トッピングのシャキシャキのメン



マなと、こたわりを感しる部分は多く、 確かに旨い!しかし現地で食べた新 潟背脂のほどのパンチを感じなかっ たのが正直なところ。しかしトッピング の妙とボリュームには満足。 サッポロ一番 5月13日(月)

地球の歩き方 台湾 担仔麺

パッケージのタイト ルに惹かれ手に 取ったのがコチ ラ。「地球の歩き 方」がなんとカップ 麺に。ふたを開け

た瞬間、アジアの香りがふわっと鼻腔をつく。味わい深い海老だしスープ の台湾定番グルメは異国情緒たっ ぶり。食を通して地球を歩く、なんとも 趣深い一杯。 マルちゃん 5月10日(金)

満足の極み 山形鳥中華

セブンイレブン限定の「満足の極み」シリーズから山形鳥中華をチョイス。鶏の旨みを利かせた和風だしの



中華そば。スープまで飲み干したくなるくらい上品な味わい。 麺も意外とボリュームがあっていいかも。味付鶏肉に後のせの揚げ玉などのトッピングもスープとの相性抜群。

エースコック 5月21日(火)

混ぜてザクザク! シン・濃厚アブラソバ

ラーメンに少し飽 きつつあったこと もあり、こちらを チョイス。後入れ かやくの角切りポ テト、揚げにんに



く、揚げたまねぎのクリスピー感が絶妙で、お店レベルの味わいにびっくり。ポーク、チキンをベースにガーリックがきいた濃厚ダレもバンチがあり、食べ応えたっぷり!

ペヤング 5月20日(月)

激辛!ヌードル 辛さレベルMAX!!

なに!?ペヤングの ヌードル?カップ麺 好きとしては、これ をスルーするわけ にはいかないと、 いざ実食。汗が噴



き出すペヤングならではの辛さではあるが、焼きそばよりも食べやすいのは気のせいだろうか? ボリュームには物足りなさを感じたもののおやつ感覚ならアリか。

エースコック 5月17日(金)

わさび好きに朗報です わさビーフ味ヌードル

わさビーフでお馴染みのyamayoshi 監修。パッケージには「刺激が大変強い商品です。」 との注意喚起が。



これは楽しみ。目にも鼻にもツーンとくるワサビの刺激。キワモノ系かと思いきや、わさピーフの味をカップ麺に見事に落とし込んだ逸品。これはスゴイファミリーマート限定。

明星 5月16日(木)

ウエスト監修 ごぼう天うどん

以前、福岡で立ち寄ったことのある、お店のうどん店が 監修ということもあり、店頭で即決。 こだわりのだしと



ツルツル(←かなりツルツルです) なめらかな麺は、さすがウエストといっ たところか。ごぼうの食感も確かこん な感じだったようなと納得。地元で愛 される味をぜひ。 NISSIN

5月27日(月)

日清の最強どん兵衛 かき揚げそば

「最&強」「すべ てが主役」と記さ れたこのコピーを 見て即決。弾力 と喉越しが楽し める新太そばは、



これまでにない素晴らしい仕上が り。通常より分厚いかき揚げに 入っている海老の味わいもしっか りと感じることができ、まさに「最 強しの名にふさわしい出来栄え。

5月24日(金) マルちゃん

マルちゃん正麺 カツプ 芳醇こく醤油

ほのかに煮干し をきかせた、しっ かりとした旨みを 感じることができ る正統派の醤油



あり、ツルツルとした食感で生麺の ような味わいが堪能できるのも「マ ルちゃん正麺」ならでは。いい意味 でも悪い意味でも期待を裏切らな

5月23日(木) マルちゃん

船越 塩中華そば

東京の人気行列 店「船越」とのタ イアップ商品。同 店の看板メニュー である「塩中華そ



現。パンチのある塩味スープに透明 感&弾力ある幅広の太麺がマッチ! わざわざ、東京へ行かずとも名店の 味を気軽に楽しめるのもカップ麺の 魅力と改めて実感。

5月22日(水) 明星

BIGだぜ! <u>-平ちゃん ラー油そば</u>

和出汁のきいた そばに特性のピ リ辛ラー油が意 外とマッチ!濃厚な甘辛つゆに、 豚だしを練り込 んだ厚みがある



食べ応え抜群のフライ麺も、職人 さんのお腹を満たすにはうってつ けといえる。BIGサイズなのにレ ギュラープライスなのも、お財布に はうれしいところ。

5月31日(金) マルちゃん

沼るセアブラ 京都風 背脂醤油ラーメン

ポークとチキンの 旨みをベースに、 たっぷりの背脂 が入った京都風 醤油ラーメン。別 添の特性油によ



り、さらにコクのある旨みが堪能で きる。実際に食べてみると、たしか にこのスープの旨みには"沼り"そ う。同シリーズの「沼るトウガラシ 宮崎風辛麺」も気になるところ。

5月30日(木) エースコック

ビーフの旨みが引き立つ カレー味 焼そば

そういえば今回 はまだカレー系を 攻めていない なぁと思い、こち らの商品を手 に。良くいえば、

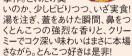


まろやかなカレー味。悪くいえば、 若干パンチが足りないか、、、。ボ リューム的にも小腹が空いた時や さっぱりと食べたい時など、おやつ 代わりにおすすめかも。

5月29日(水) サンポー

くさいけどうまい 豚骨らーめん

編集部のある大 阪では馴染みの ない、九州の食 品メーカー・サン ポーさんからの衝 撃作。どれだけ臭



5月28日(火) NISSIN

日清の最強どん兵衛 きつねうどん

「最強シリーズト のかき揚げそはの出来栄えの素 晴らしさが尾を引 き、本日は「きつ ねうどん」を。もち

盡



もち食感の極太うどんに、通常よ り分厚い、ふっくらお揚げも秀逸。 こだわりの七味唐辛子など、どこを とっても文句のつけようがない完 成度に脱帽です。

6月6日(木) エースコック

THE裏ご当地 札幌黒醤油ラーメン

通のみぞ知る "裏ご当地ラーメ ン"の味わいを再 現とのコピーに 惹かれ購入。適 度な弾力と滑ら



かな太麺と黑マー油をガツンとき かせたパンチのある味わいは職人 さんにおすすめかと。パッケージの インパクトほどの衝撃はないが、そ の味はハイレベル!

6月5日(水) ヤマダイ

凄麺 尾道中華そば

広島出張のお土 産として購入。帰 食。「尾道観光協 会」推奨品とあっ て、その味はなか



なかのもの。大粒の背脂が特徴のシ ンプルな醤油味の中華そばは、シン プルながらコクと旨み、そしてどこか懐 かしい味わいが魅力。ノンフライの平 打麺もいい感じ。

6月4日(火) エースコック

ブタメン焼そば おとなアレンジ キムチ味フレー -ク付き

昭和世代には懐 かしい、おやつカ ンパニーの「ブタメ ン」がカップ麺とし て登場。適度な歯 切れと滑らかさの



ある、しっかりと味付けした角刃の麺 とポークベースのとんこつ味が特徴。 別添の「キムチ味フレーク」を入れる と、大人のブタメンに味変。おやつや お弁当の+1品におすすめ!

6月3日(月) NISSIN

食べて当ててね! 何味?マードル

近 所 のドン・キ ホーテで発見。ど うやらドン・キホー テとのコラボ商品 のよう。フタの裏 に記載されている



QRコードを読むと正解が発表される 仕掛け。パッケージに記載されている ヒントは「洋食屋で定番のアレ!」。正 解は実際に食べて当ててみて。ちな みに私は見事正解でした!

明星

6月12日(水)

―平ちゃん夜店の焼そば わさびマヨ 醤油味

- 平ちゃんシ リーズの新商 品かと思いき や、実は今年で 発売から12年 日という期間限

7



定の人気商品。わさびの刺激と香 りが食欲をそそる、くせになる味わ いは完全に自分好み。今まで知ら なかったことを後悔しつつ、今回の カップ麺生活もこれにて終了。

6月11日(火)

スパイスカレー やきそば

ターメリック・クミ ン・コリアンダー などを配合したス パイスカレー味。 それなりにスパイ ス感は感じるも

ペヤング



のの、少しインパクトに欠ける味わ い。しかし、いつもながらペヤング の大胆な試みには感心するばか り。今後の新商品にも期待!

6月10日(月) エースコック

リンガーハットの 冷やしちゃんぽん

梅雨も間近の今 日この頃。気温 もぐんぐん上昇 本日はリンガー

中ということで、冷やしちんほん ハットの夏の定 番「冷やしちゃんぽん」のカップ麺 をチョイス。熱湯で麺をほぐし、冷 水で仕上げる斬新さに感心しつ

つ、ゴマのコクがきいたお店同様

の味わいを手軽に堪能。

6月7日(金) 明星 中華三昧 榮林 トマト酸辣湯

本格中華の味を 気軽に楽しめる、 明星が誇る「中 華三昧」シリー ズから。東京・神 楽坂の名店「榮



林」監修とあって、その味わいは文 句なし。香り、旨み、コクを感じる Richスープも秀逸。爽やかな酸味 と辛みが魅力の、この季節おすす めの一杯でした。



そんな堺打刃物の世界において、そんな堺打刃物の世界において、

物の看板を掲げて独立を果たした。物の看板を掲げて独立を果たした。 高校卒業と同時に、堺打刃物の名工 をして知られる白木健一師の白木刃物 として知られる白木健一師の白木刃物 本師の後継者として工房と設備を継 本師の後継者として工房と設備を継 かの看板を掲げて独立を果たした。

「親方は絵に描いたような昔気質の「親方は絵に描いたような音気質の職人で(笑)、とにかく厳しい人でした。職人で(笑)、とにかく厳しい人でした。職を積んでいくうちに、親方の鍛冶仕験を積んでいくうちに、親方の鍛冶仕事が如何に素晴らしいかを実感するようになりました」















と肉にした中川さん。伝統の踏襲だけ

名工の技と心を受け継ぎ、自らの

①火造りに使う炉の温度は約1,200度の高温。地金や鋼の赤まり具合は、色などの見た目と肌感覚で判断するほかない。 ②赤めた材料は、鎚などで叩かず 直接ベルトハンマーで鍛えるのが中川流。 ③取材当日は、安来鋼白紙二号を使った出刃包丁50本を鍛造。この後、再び赤めて成形し、焼入れを施して仕上 げてゆく。 ④広い工房内には、白木師から受け継いだ大型機械が所狭しと並ぶ。 ⑤工房の一角にストックされた鋼材の数々。「扱う鋼材の多さでは日本一 の鍛冶屋やと自負してます(笑)」とは中川さんの談。 ⑥代表的な作品の一つ「白二鋼水本焼 富士波波紋 柳刃」。表面に満月、裏面に三日月の模様を施 し、芸術品とも称される。 ⑦30代での伝統工芸士認定は、堺打刃物界に新風を吹き込んだ。

> 暇かけて良いものができた時の感動 れ時に水で冷やす水本焼きとか、手間

ですよ。でも、青紙の紋鍛造とか、焼入

正直、鋼材の種類を増やすと大変

方が大きいからやってます(笑)」

いえるだろう。

は、刃物鍛冶の世界でも稀有な存在と 焼きも。ここまで幅広く手がける職人 さだ。さらに、地金を用いない全鋼の本 10号のステンレスなど、扱う鋼材の多様 ら白|鋼、青||鋼に青|鋼、銀||鋼やV金 そんな姿勢を裏付けるのが、白三鍋か 新的な鍛冶仕事にも挑み続けている。 に留まることなく、時代と調和した革



株式会社中川打刃物 堺市西区築港浜寺西町2-3

☎ 072-268-0028

O nakagawa_kajiya

来の姿が、今から楽しみだ。

さらに研鑽を重ね熟練の域に達した将 を盛り立てる、若き伝統工芸士。 伝統と革新の鍛冶仕事で堺打刃物 タフフィットバケツ シリーズ No.TBK-200/300/400

New

VESSEL





株式会社ベッセル

〒537-0001 大阪市東成区深江北2丁目17番25号 札 幌 011-711-5003 仙 台 022-236-1567

名古屋 052-821-9575 大 阪 06-6976-7772 TEL. 06-6976-7771(ft) 北関東 027-310-3757 広 鳥 082-291-0106

FAX. 06-6971-1309 東 京 03-3776-1831

福 岡 092-411-5710

ホースとコードをまとめる事でスムーズな作業!!

集塵用ホースカバー **バニーメッシュカバ**ー

蛇腹ホースが引っ掛からない。

品番	適合ホース	メッシュの長さ
SM-28-2.5	Ø 19~28mm用	2.5M
SM-28-5	Ø19~28mm用	5M/
SM-38-2.5	Ø28~38mm用	2.5M
SM-38-5	Ø28~38mm用	5M
	(十 7 中分)	

(ホース内径)

-スとコードをまとめる事で、 コードの絡みと誤切断を防ぎ、 ホースの摩耗も軽減します。

電動工具

紹介動画を ご覧ください。



You Tube

凹凸のある蛇腹ホースが露出していると何かに引っ掛かってしまう。

ホースカバーのメッシュはとても滑りやすく、凹凸がないため、 障害物などへの引っ掛かりを防ぎ、スムーズに切断が可能です。

集塵機

〒556-0022 大阪市浪速区桜川3-4-13 tel 06-6568-3391 fax 06-6568

株式会社 フジマック 7075 https://fujimac.com/

RAINBOW COATING

神秘的な輝き虹色コーティング

レインボーのように様々な色が調和し、 華やかさと鮮やかさが融合した 幻想的な美しさが特徴です











機能満載!

- IP54防塵·防滴
- 傾斜機能付
- 3電源方式
- 微調整機能付
- 折りタタミ脚

精度 ±1mm/10m

TGLシリーズの付属品及びオプションは全て共通でご使用できます。













特殊コーティングで曇り止め効果抜群!

クリアするのが難しいとされている ヨーロッパのEN166規格の[N] オプションをクリア!









超防曇保護メガネ/超防曇保護ゴーグル

DT-SG-1661C

柔らかい軽量テンプル! 掛け心地がよく 滑り止め効果も抜群!



●汗や埃から目を 守るソフトバッド ●様々な鼻の形状に 対応したリーフ 形状ノーズバッド



●レンズカラー:クリア●サイズ:W145×D165mm ●レンズ高さ: 44mm●車量: 26g

●レンズカラー: クリア●サイズ: W155×D166mm

DT-SG-1662C 角度調整機能付きの 柔らかい軽量テンプル!



●レンズカラー: クリア●サイズ: W146×D165mm



●レンズ高さ: 44mm●重量: 28g

DT-SG-1663C

人間工学に基づいた あらゆるタイプの輪郭にも フィットするカーブデザイン!



テンプル角度調整 ベンチレーター機能

●レンズ高さ:55mm●重量:36g

動画で CHECK!

DT-SG-1664C 様々な顔の形状に適する ユニバーサルフィット!







●レンズカラー: クリア●サイズ: W185×D220mm ●レンズ高さ:72mm●重量:98g



株式会社 三共コーポレーション

〒542-0081 大阪市中央区南船場4丁目6番6号 TEL(06) 6252-1712











http://www.sankyo-tools.co.jp/

=#7-











総合ドライバーメーカ

株式会社新亀製作所 www.sunflag.co.jp

〒578-0912 東大阪市角田1-9-36 TEL:072-920-4845 FAX:072-920-4846







現場で働く戦士の為に 職人戦働力 UP情報!!



伸縮式アルミレベル 日本初登場。

伸びるから、これ一本で

差がひらく。

今までにない伸縮タイプのアルミレベルが日本初登場。

現場にあわせて最適な長さで使用可能。複数の水平器を持ち運ぶ必要がなく、 持ちかえるわずらわしさがないので作業効率を最大化します。















SL-80EXT [80-127cm]



本体フレームに気泡管を取付けた際の製品がもつ精度









各種工具・総合ドライバーメーカー アネックスツール 株式会社 〒955-0055 新潟県三条市塚野目2201 TEL:0256-32-6321(代) FAX:0256-32-6373 https://www.anextool.co.jp/







▼ わ30.2.2 プラスチックごみ







他の場所で大量に廃棄され、 年間約2000個漂着している 青いポリタンクをペレット化し、 10%配合しました。



海洋プラスチックごみ





回収・粉砕ベレット化

△ 対 馬 市 _を 応 援 !

海洋プラスチックごみ100gにつき¥100を、長崎県対馬市へ寄付します。

海洋プラ配合 ボックス&バスケットも販売中! / もっと詳しく知りたい方はこちら!→

配合している"青いポリタンク"の削減数と寄付の総額を、HPで公開中。Q





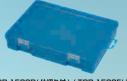
好評発売中 🕏 RING STAR

対馬オーシャンプラスチック

パーツケース

(全8種)





品 番: TOP-3000D(仕切り付) / TOP-3000F(フリー) サイズ: 300(L) × 206(W) × 39(H) mm 品 番: TOP-1500D(仕切り付) / TOP-1500F(フリー) サイズ: 201(L) × 149(W) × 39(H) mm





品 番: TOP-750(仕切り付) / TOP-750F(フリー) サイズ: 145(L) × 100(W) × 21(H) mm

品 番: TOP-375(仕切り付) / TOP-375F(フリー) サイズ: 100(L) × 72(W) × 21(H) mm

使い方が選べる!

全サイズ 仕切りタイプと フリータイプの 2 種類発売!





仕切りタイプ

フリータイプ

お求めは、お近くのプロショップ・金物店までお問い合わせください。

(株式 **リングズター** 営業 本 部 〒630-0142 奈良県生駒市北田原町1208-5 会社 **リングズター** 営業 本 部 〒630-0142 奈良県生駒市北田原町1208-5 会社 **リングブスター** 古として743(72)0125(代) FAX0743(72)0127



※デザイン・ハイパーシリーズは 2024年で20周年を迎えました

国内外問わず、一般家庭からプロの 現場まで幅広いシーンでご愛用いた だき、おかげさまで 2024 年に 20 周年を迎えました。

これからも究極の握りとオルファら しい切れ味で、あなたの「切る」を 支えます。

特設サイトは こちら





● **F** オルファ株式会社 https://www.olfa.co.jp

現場で働く戦士の為に職人戦働力UP情報!!







オルファ株式会社 https://www.olfa.co.jp

設置店

OLFA.